(I) # ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO

(F) **INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**

(GB) **INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**

(NL) **GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES**

(D) **GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG**

(E) **INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE**

(I) **Piano di cottura ad induzione da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**

(F) **Plaque de cuisson vitrocéramique à induction à encastrer avec commande Touch-Control**

(GB) **Built-in glass ceramic induction hob with Touch-Control switches**

(NL) **Keramische inbouw-inductiekookplaat met tiptoetsbediening**

(D) **Einbau-Glaskeramik-Induktionskochfeld mit Touch-Control-Bedienung**

(E) **Encimera de vitrocerámica por inducción incorporada con mando Touch Control**

224244 K41



Vous avez acheté une table de cuisson à induction avec touches sensitives.

Pour vous permettre de profiter longtemps de votre table de cuisson, nous vous conseillons d'observer strictement les chapitres 2 et 3 du présent mode d'emploi.

Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs types de tables de cuisson. Vous verrez quel est le type de table de cuisson que vous avez acheté en consultant l'étiquette se trouvant sur le devant du présent mode d'emploi.

Index

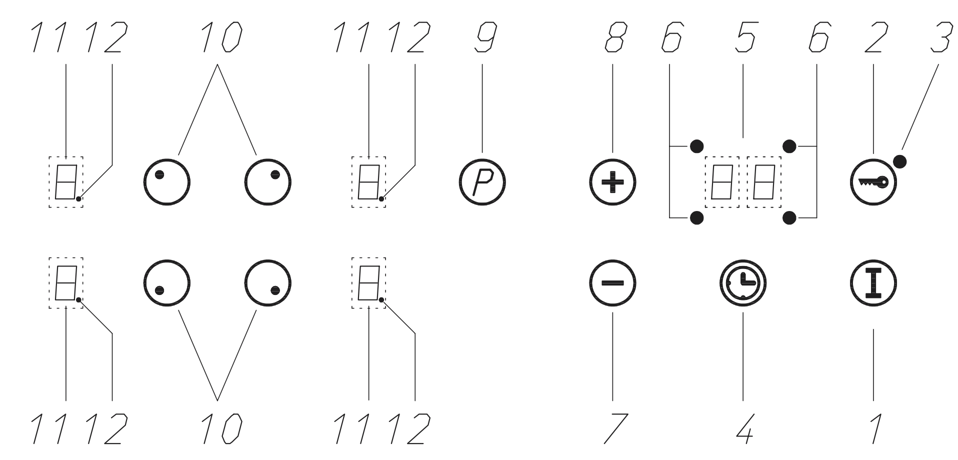
1. Maniement

1.1 Votre nouvelle table de cuisson

Ce mode d’emploi est valable pour les types de tables de cuisson: SE 2642 ID, SE 2742 ID, SE 2842 ID

1.2 Panneau de commande Touch Control

Une fois la tension d'alimentation établie (raccordement réseau), la commande commence par effectuer un auto-test rapide.



①	*Touche Marche/Arrêt*	⑧	*Touche Plus (montée en puissance)*
②	*Touche de verrouillage*	⑨	*Touche Puissance (zone de cuisson Turbo)*
③	*Voyant de contrôle de verrouillage*	⑩	*Touche zone de cuisson*
④	*Touche minuterie*	⑪	*Indicateur d'intensité*
⑤	*Affichage de la minuterie*	⑫	*Point signalant l'ordre de marche d'une zone de cuisson (allumé: zone de cuisson opérationnelle)*
⑥	*Voyant de contrôle minuterie*		
⑦	*Touche Moins (baisse de puissance)*		

1.3 Maniement du Touch Control

Chaque manipulation de touche est systématiquement confirmée par un signal sonore.

Actionnez la touche Marche/Arrêt ① pour activer la commande. A chaque indicateur d'intensité ⑪, un **«0»** s'allume sur l'affichage de cuisson, et le point signalant l’ordre de marche de la zone de cuisson ⑫ clignote. A défaut d'avoir actionné une autre touche dans les **10 secondes** qui suivent, la commande se coupe automatiquement.

Pour mettre en marche une zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondante à la zone concernée ⑩. Le point signalant l'ordre de marche ⑫ de la zone s'allume.

Les touches Moins et Plus ⑦/⑧ permettent de sélectionner une intensité entre 1 et 9. Une fois activée, chaque zone de cuisson peut être coupée à tout moment.

La touche Moins ⑦ permet de ramener l'intensité de cuisson à «0» tandis qu'une pression simultanée des touches Plus et Moins ⑦+⑧ permet de couper la commande.

En principe, l'ensemble de la commande peut être coupé à n’importe quel moment via la touche Marche/Arrêt ①.

L'enclenchement de la touche de verrouillage ② permet de bloquer l'ensemble des touches, y compris la touche Marche/Arrêt, contre toute manipulation indésirable. Ce statut est indiqué par le voyant de contrôle de verrouillage ③. Actionnez de nouveau la touche de verrouillage ② pour désactiver celui-ci.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'affichage de la chaleur résiduelle se fait via un «H» lumineux au niveau de l'indicateur d'intensité de cuisson concerné ⑪ et indique que la surface de la zone de cuisson est encore chaude. Le «H» s’éteint dès que la zone de cuisson est refroidie.



Zones de cuisson à induction avec détection des récipients

L'un des avantages du système de chauffage par induction est la détection des récipients de cuisson. Si aucune casserole ou une casserole trop petite se trouve sur la zone de cuisson, il n'y a pas de perte d'énergie. Lorsque la zone de cuisson est activée, le symbole «u» (présence de récipient) clignote au niveau de l'indicateur d'intensité ⑪. Si un récipient est posé dans les 10 min. sur la zone de cuisson, celle-ci le détecte et se commute sur l'intensité désirée. L'alimentation en énergie est également interrompue lorsque l'on retire le récipient de la zone de cuisson. Si l'on pose sur la zone de cuisson des casseroles ou des poêles de petite taille mais suffisant à déclencher la détection de récipients, la zone fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

Les zones de cuisson à induction possèdent un anneau intérieur qui symbolise le diamètre du fond des récipients avec lequel la zone de cuisson s'enclenche encore en cas d'utilisation de récipients de cuisson de bonne qualité et adaptés au système à induction (cf. tableau au chapitre 2.1.3).

L'anneau intérieur peut en outre être utilisé comme aide au centrage pour la disposition des récipients de cuisson.

Grâce à la disposition et à la taille des deux zones de cuisson arrières, le modèle SE 2842 ID dispose d'une zone supplémentaire de cuisson de grande taille reconnaissable aux deux lignes de raccordement des deux zones. Cette zone de cuisson peut alors être utilisée pour des plats ou marmites ovales, à condition que le fond de ces récipients soit suffisamment grand pour activer le système de détection des récipients. Dans un tel cas d'utilisation, le réglage de l'intensité de cuisson et de la température s'effectuent avec le réglage de l'intensité de cuisson des deux zones de cuisson arrières placées alors sur la même intensité.
Les bourdonnements qui pourraient éventuellement apparaître pendant la cuisson sont parfaitement normaux et n'ont aucune conséquence dommageable ni gênante sur la fonction des zones de cuisson.

Intensité «Puissance»

Pour la zone de cuisson à induction, qui est marquée par un «P», il est possible de commuter l'intensité «Puissance» supplémentaire pour saisir rapidement des aliments. Pour l'activer et la couper, actionner la touche Puissance ⑨. La zone de cuisson à induction doit pour cela être activée et mise en marche (les zones de cuisson avec l'intensité «Puissance» sont situées à l'avant gauche et à l'arrière droit. Lors de l'utilisation simultanée de l'une de ces zones de cuisson à induction avec l'intensité «Puissance» et une autre zone de cuisson sans (avant droit et/ ou arrière gauche), la puissance de la zone de cuisson sans l'intensité «Puissance» est alors limitée; on le reconnaît à ce que, dans l'affichage de l'intensité de cuisson ⑪ l'intensité de cuisson réglée et l'intensité de cuisson limitée sont affichées alternativement de manière clignotante mais seulement lorsque la valeur de l'intensité de cuisson réglée est supérieure à l'intensité de cuisson limitée.

Minuterie

Tous les modèles visés dans cette notice disposent d'une minuterie indépendante pour chaque zone de cuisson.

La minuterie permet d'arrêter automatiquement une zone de cuisson après une durée définie allant de 01 à 99 minutes. La zone de cuisson concernée doit être activée et le point signalant qu'elle est opérationnelle ⑫ s'allume. Les touches Plus et Moins ⑧/⑦ permettent de sélectionner une intensité de cuisson entre 1 et 9. Actionnez alors la touche minuterie ④. L'affichage de la minuterie ⑤ indique «00». A l'aide de la touche Plus ou Moins ⑧/⑦, sélectionnez la durée de cuisson souhaitée entre 01 et 99 minutes. Le voyant de contrôle ⑥ de la zone de cuisson programmée s'allume.

Le temps de cuisson programmé peut étre modifié à tout instant. Activez la zone de cuisson désirée, pressez la touche minuterie ④ puis modifiez le temps de cuisson à l'aide des touches Moins ou Plus ⑦/⑧. Si la minuterie est réglée simultanément pour plusieurs zones de cuisson, il est possible d'appeler individuellement la durée restante pour chaque zone de cuisson en sélectionnant cette dernière avec la touche de zone de cuisson ⑩.

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, la zone de cuisson s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit pendant 30 secondes. On peut faire cesser ce signal en appuyant sur la touche minuterie ④.

Si vous désirez interrompre la minuterie avant terme, activez la touche de la zone de cuisson concernée ⑩ et pressez la touche minuterie ④. On peut maintenant en pressant simultanément les touches Moins et Plus ⑦+⑧, régler la minuterie ⑤ sur «00».

On peut également utiliser la minuterie à d'autres fins, sans activer de zone de cuisson. Il faut, pour cela, n'activer aucune zone de cuisson lors du réglage de la minuterie ④. (Le point signalant l'ordre de marche de la zone de cuisson ⑫ ne s'allume pas.)



Dispositif de coupure automatique

La durée de service maximale de chaque zone de cuisson est limitée; pour connaître cette durée, référez-vous au tableau ci-après. Lorsque le dispositif de coupure automatique a déconnecté la commande «Touch Control», un «0» apparaît au niveau de l'indicateur d'intensité ⑪, ou un «H» en cas de chaleur résiduelle. Actionnez la touche Marche/Arrêt, pour rendre la commande de nouveau opérationnelle.

Si l'on presse plus d'une touche à la fois, hormis les touches Plus et Moins, l'opération est rejetée comme invalide par la commande. Si une ou plusieurs touches sont actionnées plus de 30 secondes, en cas de débordement éventuel ou du fait d'un récipient, la commande conclut à une défaillance et se déconnecte automatiquement. Si la pression des touches se prolonge, un signal sonore continu est déclenché.

Tableau des durées

RDS = Restriction de durée de service, Données en heures

Intensité	RDS (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Ce à quoi vous devez faire attention

2.1 Renseignements importants concernant l’induction

2.1.1 Récipients à utiliser pour la table de cuisson à induction

Votre table de cuisson est équipée de zones de cuisson à induction caractérisées par leur haute performance en saisie et en mijotage. La chaleur est produite directement au niveau du fond de la casserole, là où elle est nécessaire, sans aucune perte au niveau du verre vitrocéramique. La consommation d'énergie est plus faible que celle des tables traditionnelles par diffusion thermique, comme p. ex. les tables de cuisson en vitrocéramique.

Le verre n’est pas directement chauffé mais seulement réchauffé par la chaleur restituée par le récipient de cuisson posé dessus. Cette chaleur résiduelle est signalée lors de l'extinction de l'appareil par un «H» clignotant (témoin de chaleur résiduelle). Sur la zone de cuisson à induction, la chaleur est produite par une bobine d'induction placée sous le verre vitrocéramique, qui induit un champ magnétique. Ce champ magnétique génère des courants tourbillonnaires dits «de Foucault» sur le fond de la casserole magnétisable ou du récipient utilisé, qui en chauffent le fond.

C’est pourquoi, pour obtenir un fonctionnement parfait, il est impératif d'utiliser des récipients aptes à la cuisson par induction, comme par exemple les plats en acier, acier émaillé ou en fonte à fonds ferromagnétiques. Les récipients en acier inoxydables avec fond en cuivre ou en aluminium, ainsi que ceux en verre résistant au feu, ceux en terre cuite ou en céramique ne sont pas adaptés (pour les diamètres minimum ou maximum des récipients, consulter le tableau du chapitre 2.1.3). Au moment de l'achat, veillez à ce que la vaisselle en question porte bien la mention «apte à l'induction».

2.1.2 Protection en cas de surchauffe

La table de cuisson à induction possède une protection intégrée contre les surchauffes, évitant au système électronique d'être endommagé. La protection contre les surchauffes procède par plusieures étapes. Lorsque la température de la table de cuisson augmente fortement, le ventilateur à deux vitesses se met tout d'abord en marche. Si ce n'est pas suffisant, l’intensité «Puissance» est désactivée. Enfin, s'il y a lieu, les différentes zones de cuisson subissent à leur tour une réduction partielle ou totale de puissance. Lorsque la table est suffisamment refroidie, elle retrouve toute sa puissance.

2.1.3 Généralités

Afin d'obtenir la meilleure transmission d'énergie possible, il est conseillé d'utiliser un récipient de la même taille que la zone de cuisson.

Pour le diamètre maximal ou minimal du fond du récipient par rapport aux zones de cuissons veuillez vous référer à la table. Le diamètre minimum du fond du récipient dépend de la qualité de récipients de cuisson utilisés.

Zones de cuisson	Diamètre du fond du récipient	
Diamètre	min.	max.
210 mm	140 mm	220 mm
180 mm	110 mm	190 mm
145 mm	90 mm	160 mm

Recouvrez les récipients avec un couvercle. On perd beaucoup d'énergie en n'en utilisant pas ou si le couvercle est mal posé sur le récipient. Nettoyez immédiatement tout débordement éventuel d'aliments.

Avant la première utilisation, il est conseillé de nettoyer la table de cuisson.

2.2 Renseignements importants

Attention: Les surfaces des tables de cuisson et des éléments thermiques sont brûlants pendant le fonctionnement. C'est pourquoi il convient par principe d'en tenir les enfants éloignés.

Evitez de faire tomber des objets durs sur la surface de cuisson. Dans certaines conditions, le matériau est sensible aux charges mécaniques. Une sollicitation par impact ponctuel peut engendrer le bris de la surface de cuisson. **Si par suite d'un traitement inattentif la table en céramique présente des cassures, des fissures ou des crevasses, elle doit être immédiatement mise hors service et débranchée du secteur.** Pour cela, coupez le disjoncteur protégeant le raccordement de la cuisinière sur le tableau des fusibles. Prévenez le service après-vente.

Veillez à ne pas poser d'objets en métal tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles p. ex. sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir brûlants et fondre.

Après utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide des touches sensitives et non pas seulement avec la reconnaissance de récipients de cuisson, afin d'éviter de rallumer involontairement la table de cuisson.

La table de cuisson en vitrocéramique ne doit pas être utilisée pour y déposer des objets! La cuisson d'aliments dans des feuilles d'aluminium ou des récipients en matière plastique sur les tables de cuisson brûlantes n'est pas autorisée.

Ne mettez jamais en marche les tables de cuisson en l'absence de récipient. Ne déposez jamais d'objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables directement sous la table de cuisson.

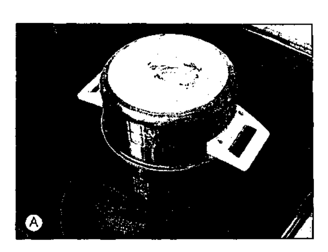
Restez toujours à proximité de la table de cuisson si vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. L'huile surchauffée peut s'enflammer. Ne versez jamais de l'eau sur de la graisse ou de l'huile brûlante. Risque de brûlures! Couvrez le plat pour étouffer les flammes et éteignez la table de cuisson. Laissez refroidir le plat sur la table de cuisson.

Lors de l'utilisation d'autres appareils électriques à proximité de la zone de cuisson, veillez à ce que leurs câbles de raccordement électrique n'entrent pas en contact avec les zones de cuisson brûlantes.

La table de cuisson en vitrocéramique ne devra en aucun cas être nettoyée avec un appareil à vapeur ou similaire!

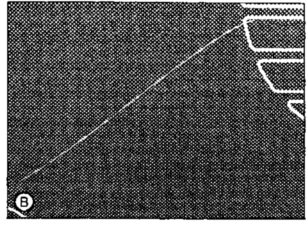
Avertissement: Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!

3. Nettoyage et entretien



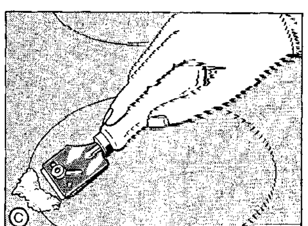
Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, une fois celle-ci refroidie. Les moindres restes d'aliments peuvent se calciner lors de la mise en route suivante. N'utilisez que les produits de nettoyage recommandés. Ne jamais utiliser de laine d'acier, d'éponges abrasives et de poudres car ils pourraient rayer les surfaces. Le spray pour four ne convient pas, car il est agressif et attaque la table de cuisson.

Salissures légères

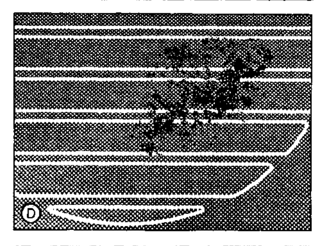


Enlevez les salissures légères avec un chiffon humide ou de l'eau chaude. Otez les restes de produit de nettoyage à l'eau froide, ensuite essuyez bien la surface. Vous éliminerez les taches d'eau provoquées par les débordements d'eau bouillante avec du vinaigre, du citron ou un produit anti-calcaire. Si vous en avez laissé tomber par mégarde sur le bord de la table, enlevez-le immédiatement avec un chiffon humide pour éviter la formation de taches mates.

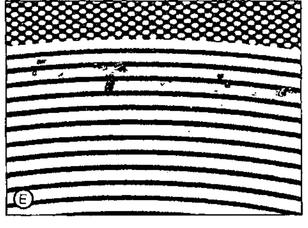
Salissures tenaces



Enlevez les salissures tenaces avec un produit de nettoyage spécial pour acier inoxydable, «Stahlfix» ou «Cérafix». Appliquez le produit de nettoyage non dilué avec un sopalin et étalez-le. Laissez le produit agir, enlevez-le complètement avec de l'eau froide et essuyez bien la table de cuisson. Les restes de produit nettoyant sur la surface de cuisson peuvent avoir un effet corrosif à la chaleur.



Pour supprimer **les salissures tenaces et incrustations**, vous utiliserez un racloir en verre Ⓒ. Vous le trouverez dans tous les magasins d'articles ménagers, de peinture ou de bricolage, ou encore auprès de notre service après-vente. Au moment de l'achat, faites attention à la poignée. Celle-ci ne devra pas être en matière plastique, car elle collerait sur les zones de cuisson brûlants. A manier prudemment - danger de blessure !

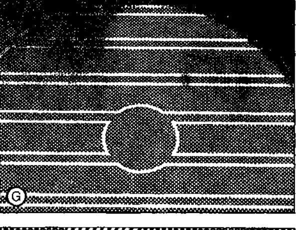


Les mets contenant du sucre peuvent endommager définitivement la surface en vitrocéramique car ils la rayent en séchant ou provoquent des tâches impossibles à supprimer. Enlevez-les immédiatement avec le racloir en verre quand ils sont encore chauds, car ils pourraient endommager indéfiniment la surface Ⓓ, Ⓔ.

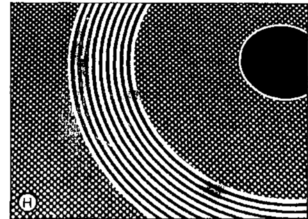
Changements de couleur de la table de cuisson



Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement et la stabilité de la vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.



Les colorations à éclat métallique Ⓖ sont dues au frottement du fond des casseroles ou à un produit de nettoyage non conforme. Vous ne les supprimerez qu'avec beaucoup de peine à l'aide d'un produit de nettoyage spécial pour acier inoxydable ou de «Stahlfix». Vous devrez éventuellement répéter le nettoyage.



Décor griffé Ⓗ. L'utilisation de produits de nettoyage agressifs et de fonds de casseroles irréguliers peut endommager le décor, des taches sombres se forment.

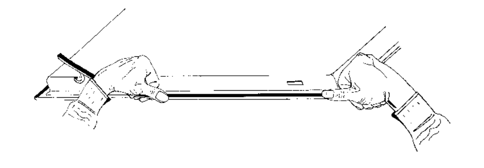
En cas d'utilisation conforme, votre table de cuisson restera parfaite pendant très longtemps et l'entretien en sera facilité.

Pour l'entretien nous vous recommandons «Cerafix». Le haut pourcentage de silicone de ce produit forme un film protecteur qui a un effet hydrofuge et repousse la poussière. Toutes les saletés restent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Un entretien régulier est donc primordial.



4. Montage par un spécialiste

4.1 Découpe du plan de travail



Exécutez tous les opérations de découpe des meubles et plans de travail avant d'encastrer les appareils, et retirez les copeaux.

Vous trouverez les cotes de découpe du plan de travail sur les plans (ill. 1+2).

Les surfaces de découpe doivent être recouvertes et scellées au moyen d'une couche protectrice hydrophobe.

Le plan de travail et la table de cuisson doivent être placés parfaitement à l'horizontale. Une déformation de la table de cuisson due à une pose inclinée augmente le risque d'accident.

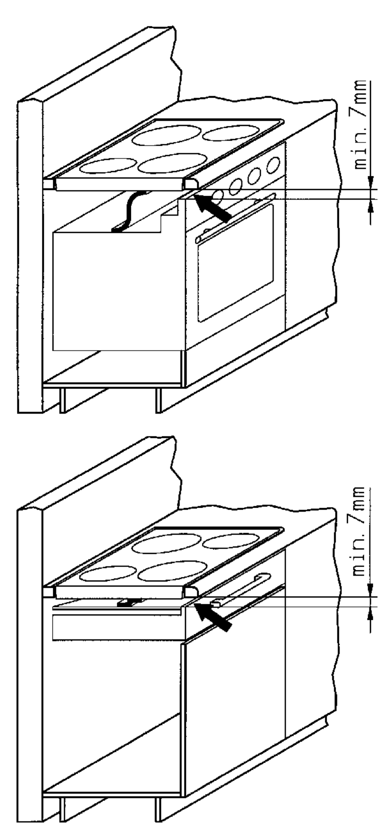
4.2 Montage

Avant le montage, contrôlez la stricte étanchéité du joint de la table de cuisson.

Lors du montage d'une table de cuisson à induction dans un plan de travail recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson devra être enlevé et on étanchera la surface de cuisson contre le plan de travail à l'aide de matériau étanche en plastique, tel du caoutchouc-silicone thermo-résistant.

Attention!

Si la table de cuisson est installée sur un meuble (contre une paroi latérale, au dessus de tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre meuble et table de cuisson. L'isolation ne doit pouvoir être retiré qu'à l'aide d'outils et doit être posé à une distance d'au moins 20 mm du dessous de la table de cuisson, de manière à ce que le câble de raccordement au réseau n'approche pas le dessous de la table de cuisson (ill. 4). La paroi arrière du meuble sur lequel est posée la table devra de plus présenter un dégagement permettant une évacuation thermique. La traverse frontale du meuble doit être retirée afin de dégager, au-dessous du plan de travail, une ouverture sur toute la largeur de la table de cuisson, de manière à faciliter la ventilation. L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être tel qu'il permette l'appel et l'évacuation en quantité suffisante de l'air nécessaire à la ventilation de la table d'induction. Les orifices d'appel et d'évacuation d'air doivent être séparés thermiquement l'un de l'autre grâce à l'isolation fournie. On évitera ainsi un reflux de l'air réchauffé du côté où s'opère l'appel d'air froid. Attention! L'isolation ne doit pas obstruer les orifices d'appel et d'évacuation d'air; raccourcissez éventuellement celle-ci à la longueur requise par les meubles ou appareils encastrés adjacents. Evitez, sous la table de cuisson, toute production de chaleur excessive, provenant par exemple d'un four sans refroidissement par ventilation.



Les éventuelles lattes de traverse placées sous le plan de travail doivent être au moins supprimés dans la zone de la découpe du plan de travail.

Placez soigneusement la table de cuisson dans la découpe et arrimez-le solidement au plan de travail à l'aide des éléments de fixation correspondants (ill. 3). Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis; ne pas utiliser d'engin électrique.

Veillez à ce que le plan de travail / la table de cuisson soit parfaitement à plat. Il faut éviter que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas. Placez des joints d'étanchéité profilés, des bandes et des produits d'étanchéité.



4.3 Raccordement électrique

(Charge de connexion et description du modèle: voir recto du mode d'emploi)

Le branchement électrique doit être réalisé par un spécialiste agréé qui doit se convaincre du montage correct dans le respect des dispositions légales, normes et autres prescriptions en vigueur dans votre pays. On veillera notamment à ce que ces prescriptions ainsi que celles du service public de distribution soient intégralement respectées.

Il faudra placer en amont de l'appareil électrique, du côte de l'installation, un dispositif de séparation actif sur tous les pôles avec au moins 3 mm d'intervalle de coupure. Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.

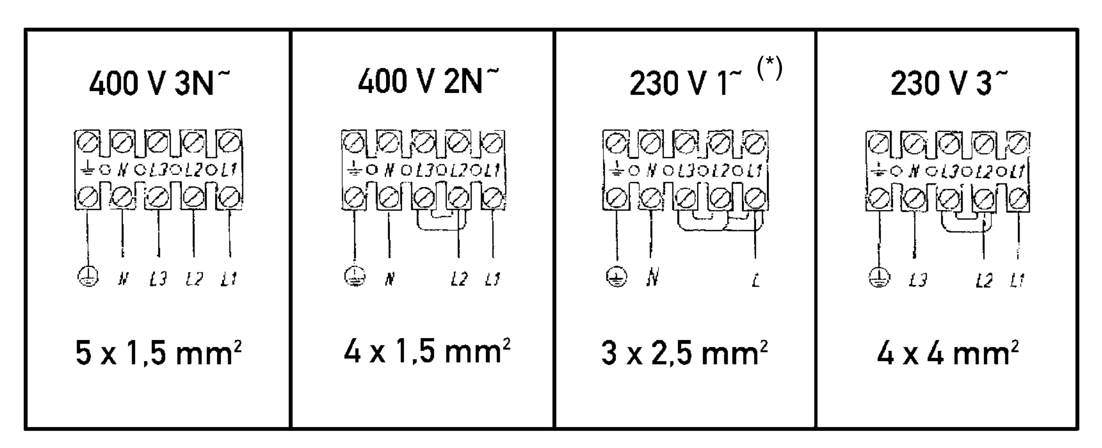
Pour le branchement, le couvercle partiel de l'interrupteur situé au bas de l'appareil doit être ouvert pour pouvoir accéder à la borne de connexion. Après le branchement, le couvercle doit être remis en place et le cordon de raccordement bloqué avec la bride de décharge de traction.

La conduite de raccordement doit au moins correspondre au type H05 VV-F.

Il faudra veiller à ce que la longueur non utilisée du cordon de raccordement ne soit pas placée dans la zone d'encastrement de la table de cuisson.

Pour le passage des câbles, veuillez consulter l'ill. 4.

Possibilités de branchement



(*) Cette variante de branchement n'est pas agréée en Suisse par le SEV.

4.4 Travaux de maintenance

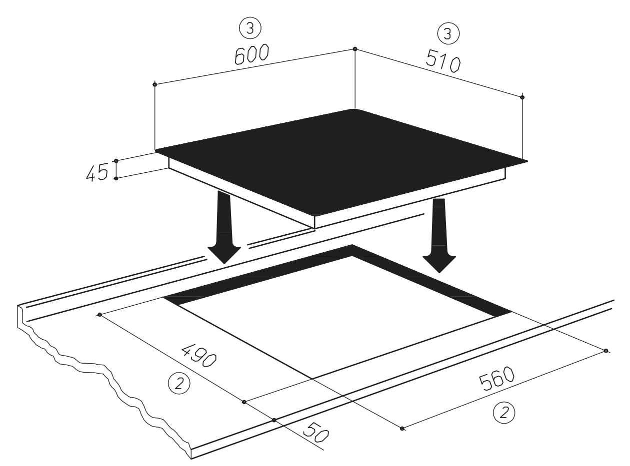
Lors des réparations, il faudra couper le courant de l'appareil, c.-à-d. que le dispositif de séparation côté installation devra être préalablement ouvert. Si vous faites appel au service après-vente, indiquez toujours le type et le numéro de fabrication. Vous trouverez les renseignements nécessaires sur l'étiquette ou au recto du mode d'emploi. Après chaque démontage de la table de cuisson à induction, il faudra contrôler le joint et éventuellement le remplacer.



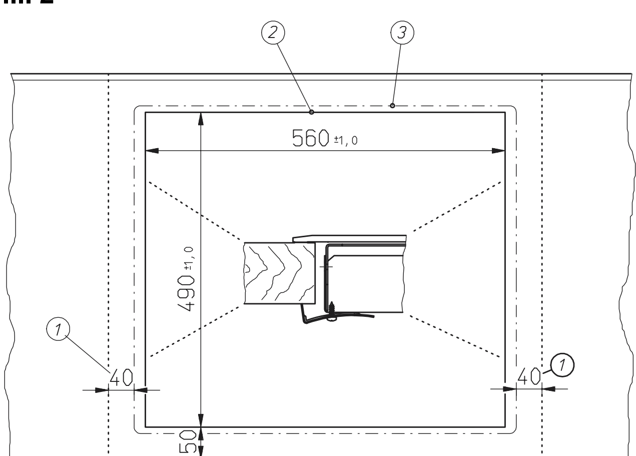
Types: SE 2642 ID, SE 2742 ID, SE 2842 ID

Type : SE 2642 ID

Ill. 1

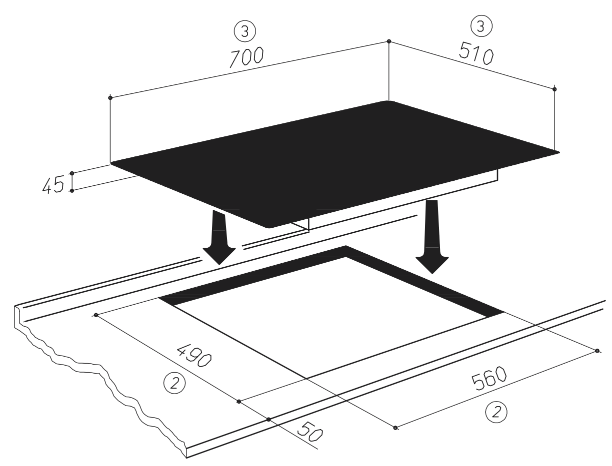


Ill. 2

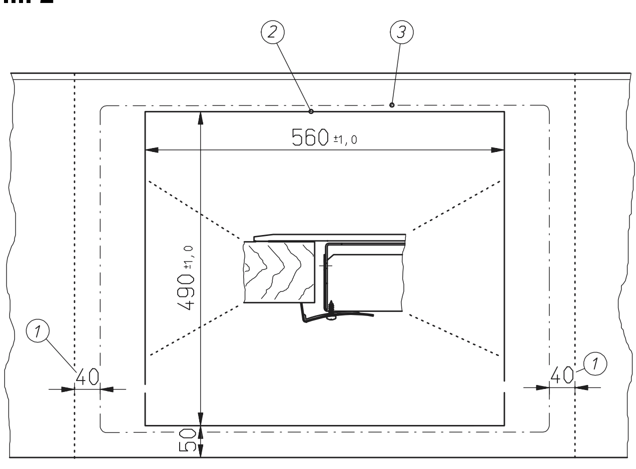


Type : SE 2742 ID

Ill. 1

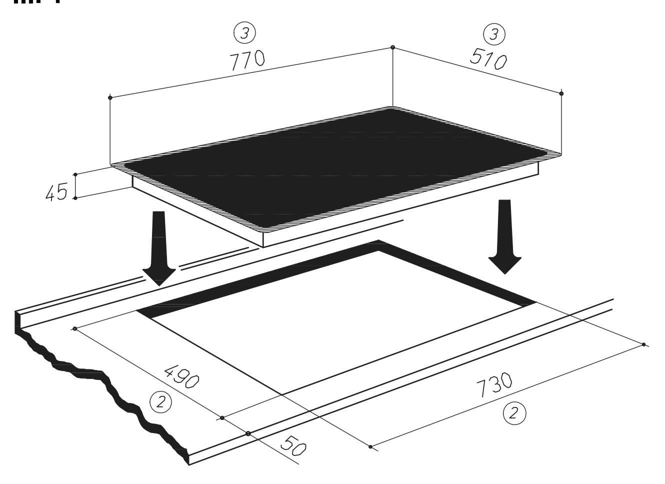


Ill. 2

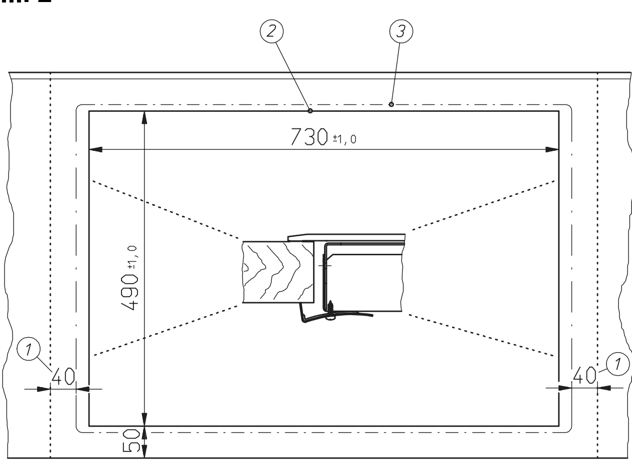


Type : SE 2842 ID

Ill. 1



Ill. 2



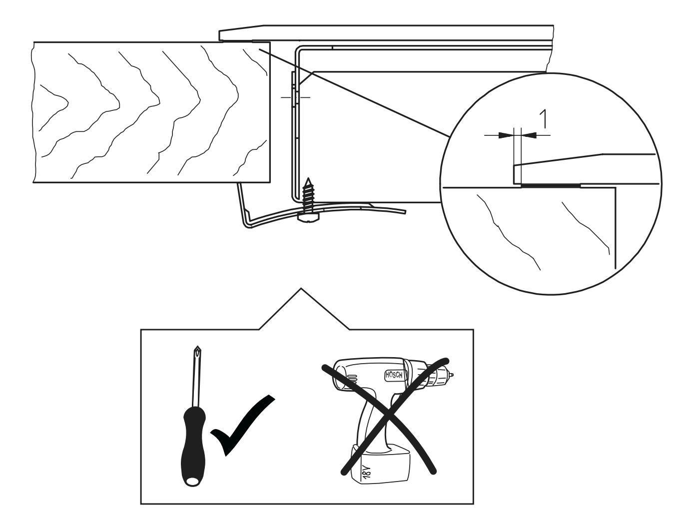
① Distances minimales par rapport aux meubles attenantes
② Dimension du fraisage
③ Dimension hors tout de la table de cuisson
④ Passage du câble à l'arrière



Types: SE 2642 ID, SE 2742 ID, SE 2842 ID



Ill. 3



Ill. 4

